



## 2016 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken

|                    |  |
|--------------------|--|
| Herkunft:          | Schiefer-Steillage                         |
| Trinktemperatur:   | 10 - 12 °C                                 |
| lagerfähig bis:    | 2020                                       |
| Mostgewicht:       | 96°Oechsle                                 |
| Analytische Werte: | R.S. 9,7 g/l; Säure 7,3 g/l<br>Alk. 12,5 % |

**Weinbeschreibung:** Golden glänzend mit hellem Platinrand, dezentes Bukett nach Aprikose und Kiwi. Fruchtige Aromen begleiten den ersten Geschmackseindruck, trocken und von mineralischer Intensität. Feine Kräuterwürze von Waldmeister und Estragon sowie Nuancen von weißem Pfirsich spielen im Mund. Dezente Säure, markanter Körper aber filigran im Gesamteindruck mit fruchtigen Facetten im langen Finale.

**Trinkempfehlung:** Zu Kalbsbraten mit Kräuterkruste und Kaiserschoten, zur Blätterteigrolle gefüllt mit Kartoffel, Lachs und Blattspinat oder zu Steinbutt an gedämpften Lauchstreifen mit Zitronengras.

**Lagenbeschreibung:** Der Bereich um die Juffer-Sonnenuhr ist ein von Felsvorsprüngen und extremen Steilhängen durchzogenes Rebengelände und stellt das Kernstück inmitten der Brauneberger Juffer dar. Schon die Römer erkannten die außerordentlich günstigen klimatischen Bedingungen und haben hier Reben angebaut. Am Fuße dieser steilen Schieferlage ist die Ausgrabung einer römischen Kelteranlage zu besichtigen. Die im Jahr 1804 von Napoleon angeordnete Klassifizierung der Mosellagen rückte einzig und alleine die Weine aus dem Brauneberg in die erste Klasse. Achten Sie beim Fernseh-Wetterbericht einmal darauf, wie günstig die Temperaturen in der Juffer-Sonnenuhr sind.

# Paulinshof